



Spécification Produit

Date: 3-3-2026

BRESC

Bresc Sauce aux champignons et l'ail noir 1000g

**EAN:**

8712698116490 CE

8712698116377 HE

Numéro d'article:

813115

TM:

NL

Émissions de CO₂:

Farm-To-Farm

1,65 kg CO₂e/kg

La sauce aux champignons et à l'ail noir Bresc est une sauce végétale froide contenant 40 % de gros morceaux de champignons pour une belle texture et une saveur umami particulièrement intense grâce à l'ail noir.



Description

La sauce aux champignons et à l'ail noir Bresc est une sauce végétale froide contenant 40 % de gros morceaux de champignons pour une belle texture et une saveur umami particulièrement intense grâce à l'ail noir : un véritable enrichissement pour vos plats. La garniture se compose d'une sélection de shiitake, de pleurotes, de nameko et de cèpes. Ce mélange de champignons apporte un goût terreux et une texture agréable. L'ail noir intensifie l'umami des champignons. Les grains de poivre noir et l'échalote complètent le profil gustatif pour créer une sauce riche et terreuse avec un équilibre raffiné. Avec sa texture agréable, la sauce végétale Bresc Mushroom & black garlic sauce est la sauce culinaire pratique idéale qui vous permettra de vous démarquer. Utilisez-la pour donner plus de profondeur à vos plats, par exemple comme sauce végétalienne (car sans truffe !), comme vinaigrette riche ou base froide pour les salades, les bols, les plats de viande, de poisson ou végétariens, ou comme ingrédient dans les concepts modernes de street food.

Origine

Pays d'origine: Pays-Bas

Nom légal: Sauce

Ingrédients

Sauce émulsionnée (44%) (huile de colza, eau, vinaigre, sucre, MOUTARDE (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre, sel, sucre, épices), amidon de pomme terre modifié, sel de mer, épaississant (gomme de guar, gomme de xanthane), conservateur (sorbate de potassium)), Mélange de champignons (36%) (pleurotes, shiitake, nameko, cèpes, champignons de Paris) (en proportions variables), échalote (5%), extrait de champignon (3%) (extrait de champignon, maltodextrine), ail noir (2%), ail, sucre, sel de mer (1,7%), peril (1,5%), vinaigre de vin rouge, huile de tournesol, poivre (0,3%), fibres d'agrumes, antioxydant (extrait de romarin, acide ascorbique), stabilisants (gomme de guar, gomme xanthane), acidifiant (acide lactique), conservateur (sorbate de potassium).

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans	Non fourni
+	±	—	○
les céréales contenant du gluten	—	arachides	— pistache —
blé	—	soja	— noix de macadamia —
seigle	—	lait	— céleri —
orge	—	fruits à coque	— moutarde +
avoine	—	amande	— sésame —
épautre	—	noisette	— sulfites —
kamut	—	noix	— lupin —
crustacés	—	noix de cajou	— mollusques —
oeufs	—	noix de pécan	—
poisson	—	noix du brésil	—

Valeurs nutritionnelles

	Produit
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1100 / 265
Matières grasses	24 g
dont acides gras saturés	2 g
acides gras mono insaturés	14.4 g
acides gras poly insaturés	7.1 g
acides gras trans	0 g
Glucides	10.5 g
dont sucres	6.7 g
fibres	2.7 g
Protéines	1.5 g
protéines végétales	1.5 g
protéines animales	0 g
Sel	2.1 g
eau	61.4 g
sucres naturels	0 g
sucres ajoutés	0 g
sel ajouté	2.1 g

Marques de qualité et caractéristiques



Caractéristique	Est applicable	Réclamation sur l'étiquette
Végétalien	Oui	n/A
Végétarien	Oui	n/A
à base de plantes	Oui	✓

Paramètres sensoriques

Odeur	Typique du produit, le sel.
Couleur	Gris clair, avec des mouchetures foncées et des morceaux de champignons grossiers
Saveur	Caractéristiques typiques du produit : sucré, umami et champignons
Apparence	Sauce épaisse.

Conditions de stockage

Procédure	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	froid	0°C - 7°C	154 jour(s)
réception grossiste	froid	0°C - 7°C	89 jour(s)
Remarque générale pour toutes les conditions de stockage	La durée de conservation après ouverture est identique à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage, à condition que le produit reste refroidi et traité de manière hygiénique.		
Méthode de conservation			
Mode d'emploi sur l'étiquette			
Instructions de stockage sur l'étiquette	Réfrigéré à 0-7°C.		
Type de date d'expiration			
Emplacement de la date de péremption sur l'emballage			

Set microbiologique

limite		
Plate count aerobe	moins que 50000	UFC/g
levure	moins que 1000	UFC/g
champignon	moins que 1000	UFC/g
Enterobacteriaceae	moins que 50	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
Listeria monocytogenes	absente 25	g

Logistique

Hiérarchie logistique

- unité de consommation - 8712698116490 - Bresc Sauce aux champignons et l'ail noir1000g
- unité de vente - 8712698116377 - Bresc Sauce aux champignons et l'ail noir1000g

Détails logistiques

unité de consommation	
Nom d'article	Bresc Sauce aux champignons et l'ail noir1000g
Appelation courte	Sauce aux champignons et l'ail noir1000g
EAN	8712698116490
Numéro d'article producteur	813115
Code Intrastat	21039090
Numéro CE	
Emballage (LxBxH)	seau (130mm x 130mm x 130mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	1000 g
Poids net	1000 g
Poids brut	1046 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	
unité de vente	
EAN	8712698116377
Numéro d'article producteur	
Emballage (LxBxH)	carton (405mm x 275mm x 145mm)
Poids net	6000 g

unité de vente

Poids brut	6559 g
Nombre d'unités dans cet emballage	6

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1100mm)
Nombre de cartons sur cette palette	72
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	9

Matériau d'emballage**seau (130mm x 130mm x 130mm)**

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
polypropylène	46 g	0% de matériaux recyclés	Recyclable	

carton (405mm x 275mm x 145mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
papier carton	283 g	100% de matériaux recyclés	Recyclable	

euro palette (1200mm x 800mm x 1100mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
bois	25 kg	100% de matériaux recyclés	Recyclable	

Détails du contact**Bresc B.V.**

Jakobsstaf 6, 4251 LW Werkendam

Customer Support:🌐 www.bresc.com✉ info@bresc.com☎ [+31-\(0\)183-200000](tel:+3120183200000)

Dernière mise à jour le 29 décembre 2025

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Clause de non-responsabilité](#)

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.